



Keripik nanas



Daftar isi

Daftar isi.....	i
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan.....	1
3 Definisi	1
4 Syarat mutu	2
5 Cara pengambilan contoh.....	3
6 Cara uji	3
7 Cara pengemasan	5
8 Syarat penandaan	5





Keripik nanas

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi ruang lingkup, acuan, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan untuk keripik belimbing.

2 Acuan

SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*

SNI 01 - 2893 - 1992, *Cara uji pemanis buatan*

SNI 01 - 2895 - 1992, *Cara uji pewarna makanan*

SNI 01- 2894 -1992, *Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan tambahan makanan yang dilarang untuk makanan*

SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemaran logam*

SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara uji cemaran mikroba*

SNI 01 - 0222 - 1987, *Bahan tambahan makanan*

SNI 01 - 2602 - 1992, *Keripik tempe goreng*

SNI 19 - 0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*

3 Definisi

Keripik nanas adalah makanan yang dibuat dari daging buah nanas (*Ananas comosus* (L) Merr) masak, dipotong/disayat, dan digoreng memakai minyak secara vakum, dengan atau tanpa penambahan bahan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

4 Syarat mutu

Syarat mutu keripik nanas			
No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan :		
1.1	Bau	—	Normal
1.2	Rasa	—	Khas
1.3	Warna	—	Normal
1.4	Tekstur	—	Renyah
2	Keutuhan	% b/b	Min. 90
3	Air	% b/b	Maks. 5
4	Abu	% b/b	Maks. 3
5	Lemak	% b/b	Maks. 25
6	Bahan tambahan makanan :		
6.1	Pewarna	—	Sesuai SNI 01 – 0222 – 1995
6.2	Pengawet	—	Sesuai SNI 01 – 0222 – 1995
6.3	Pemanis buatan		
	- Sakarin	—	Tidak boleh ada
	- Siklamat	—	Tidak boleh ada
7	Cemaran logam :		
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 2,0
7.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 5,0
7.3	Seng (Zn)	mg/kg	Maks. 40,0
7.4	Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 40,0
7.5	Raksa (Hg)	mg/kg	Maks. 0,03

Tabel lanjutan

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
8	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	Maks. 1,0
9	Cemaran mikroba :		
9.1	Angka lempeng total	koloni/g	Maks. 10^2
9.2	Coliform	APM/g	< 3
9.3	Clostridium Perfringen	koloni/g	0
9.4	Staphylococu Aureus	koloni/g	0

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

6 Cara uji

6.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara makanan dan minuman*, butir 1.2.

6.1.1 Bau, rasa, warna dan tekstur

Bau, rasa, warna dan tekstur sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

6.1.2 Keutuhan

6.1.2.1 Prinsip

Keutuhan adalah jumlah contoh yang mempunyai bentuk utuh (tidak hancur).

6.1.2.2 Peralatan

- a) Neraca analitik.
- b) Gelas piala 300 ml.

6.1.2.3 Cara kerja

- a) Timbang keseluruhan contoh dari kemasan terkecil.
- b) Pisahkan contoh yang berbentuk utuh (tidak hancur) dan tidak utuh.

Perhitungan :

$$K = \frac{W - W_1}{W} \times 100\%$$

Dimana :

K = keutuhan contoh, %

W = berat contoh total, g

W₁ = berat contoh yang tidak utuh, g

6.2 Persiapan contoh untuk uji kimia

Persiapan contoh untuk uji kimia sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 3, serta mengacu kepada SNI 01 - 2602 - 1992, *Keripik tempe goreng*.

6.3 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.2.

6.4 Abu

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01-2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.1.

6.5 Lemak

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 8.1.

6.6 Bahan tambahan makanan

6.6.1 Pewarna

Cara uji pewarna sesuai dengan SNI 01 - 2895 - 1992, *Cara uji pewarna makanan*.

6.6.2 Pengawet

Cara uji pengawet sesuai dengan SNI 01 - 2894 - 1992, *Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan*.

6.6.3 Pemanis buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01 - 2893 - 1992, *Cara pemanis buatan*.

6.7 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19 – 2896 – 1992, *Cara uji cemarkan logam*.

6.8 Cemarkan arsen

Cara uji cemaran arsen sesuai dengan SNI 19 – 2896 – 1992, *Cara uji cemaran logam*, butir 6.

6.10 Cemaran mikroba

Cara uji cemaran mikroba sesuai dengan SNI 19 – 2897 – 1992, *Cara uji cemaran mikroba*.

7 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

8 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang R.I. No. 23 Tahun 1992 tentang kesehatan serta peraturan perlabelan dan periklanan yang berlaku.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id